



Andros Foodservice fait du petit-déjeuner un incontournable et transforme l'expérience client.



Un Français sur trois choisit de prendre son petit-déjeuner hors de chez lui.
Pour 76 %, sa qualité influe sur leur satisfaction globale* :
une vraie occasion de marquer les esprits et de fidéliser.

Andros Foodservice s'impose comme un partenaire incontournable, avec une ambition affirmée : **faire vivre une vraie expérience petit-déjeuner** avec un concentré de plaisir, de qualité et d'engagements. Pensée pour s'adapter à tous les formats de consommation : buffets, room-service, séminaires, snacking ou vrac, l'offre Andros Foodservice **est une invitation à bien commencer la journée.**

Qualité, plaisir et innovation au cœur du petit-déjeuner



Entre manger bon et manger bien, les consommateurs ne veulent plus faire de choix, ni de compromis sur le goût. La qualité des ingrédients et l'authenticité des recettes **sont devenues des critères déterminants**. À travers une gamme complète couvrant plus de la moitié des besoins du petit-déjeuner, **Andros Foodservice accompagne tous les instants avec toutes ses marques !**

Pensée pour s'adapter à tous les besoins cette gamme réunit :

Des jus premium Andros, aux recettes audacieuses qui révèlent toute la richesse du fruit.

Les incontournables Bonne Maman, avec des confitures généreuses et des pâtes à tartiner à la texture fondante.

Des produits laitiers et des alternatives végétales, conçues pour répondre à toutes les préférences alimentaire.

Des desserts fruités, alliant naturalité, onctuosité et plaisir.

Et l'innovation continue !

Parmi les nouveautés phares du printemps 2025, la **pâte à tartiner Bonne Maman Cacahuète & Cacao** une pâte à tartiner unique mêlant l'intensité du cacao à la douceur des cacahuètes légèrement torréfiées, dans une texture onctueuse et sans huile de palme.

Côté jus, Andros innove aussi avec un nouveau jus d'orange « Origine » **pressée à proximité des vergers à Valence en Espagne**, puis immédiatement surgelée : un jus sans traitement thermique, aussi frais qu'un jus pressé du matin.

Jus d'orange pressée
« Origine »



Pâte à tartiner
Bonne Maman
Cacahuète & Cacao



S'engager pour demain : Andros Foodservice réduit le plastique, pas le plaisir

78%
des Français*

souhaitent une offre petit-déjeuner plus responsable, avec une attention particulière portée à la réduction des déchets et du gaspillage alimentaire.

Andros Foodservice s'engage avec des solutions durables :



Des formats vrac et des emballages éco responsables pour moins de plastiques et un service simplifié).



Des recettes authentiques et sans huile de palme, favorisant les ingrédients simples.



Des alternatives végétales pour répondre aux nouvelles attentes de consommation.

Une offre qui allie

plaisir

responsabilité

praticité

pour un petit-déjeuner et une offre vertueuse.

Parce qu'un bon petit-déjeuner ne se mesure pas seulement à son goût, mais aussi à son impact.

Le fruit dans toute son intensité et le lait sublimé, pour un plaisir irrésistible



Andros relève le défi en **proposant des solutions qui allient goût, naturalité et plaisir authentique.**

Le fruit dans toute sa vérité !

Le fruit est **essentiel et vital** à notre alimentation, mais il doit être **plus attrayant, plus gourmand et plus simple à consommer**. Andros travaille le fruit comme une **matière noble**, avec une exigence constante : en révéler toute la richesse.

**Des goûts
francs et
naturels, au
plus proche du
fruit brut.**

**Des textures
vivantes et
vibrantes, qui
éveillent les sens
dès le matin.**

**Des fruits
rigoureusement
sélectionnés,
cueillis à
maturité, baignés
de soleil et issus
de vergers choisis
pour leur qualité.**

**Une
transformation
douce, qui
respecte
la richesse
aromatique et
nutritionnelle
de chaque fruit.**

Le résultat ?

Une énergie **saine, une vitalité naturelle, et une vraie envie de bien commencer la journée.**



Côté produits laitiers, **place à la douceur et à la générosité.**

Le lait est un pilier du petit-déjeuner, mais il doit aussi **séduire et s'adapter aux nouvelles attentes des consommateurs.** Andros Foodservice **valorise le lait et ses dérivés à travers une offre qui allie plaisir et diversité :**

Des textures crémeuses et généreuses pour une expérience réconfortante.



Des recettes qui subliment la gourmandise, tout en préservant l'authenticité du lait.



Une diversité de références, capable de répondre à toutes les envies, des plus classiques aux plus innovantes.



Depuis 2024, Andros Foodservice s'engage aux côtés de l'organisation de producteurs **APLBC**, pour un lait **français, durable et équitable.** Ce partenariat garantit une juste **rémunération et renforce la transparence réciproque au sein de la filière laitière.**

Et parce que les habitudes évoluent aussi, la gamme s'ouvre de plus en plus au végétal, pour **proposer des alternatives simples et toujours savoureuses.**

Offre Hôtelière avec Andros Foodservice

Premier contact entre le client et son lieu de séjour, le petit-déjeuner est un moment décisif. **Andros Foodservice y répond avec une offre complète :**



Catégorie desserts de fruit : plusieurs recettes, textures et formats pour s'adapter à tous les clients.



Catégorie jus et boissons :

une quinzaine de parfums, dont des jus BIO, en bouteilles ou plus gros formats.

Catégorie produits laitiers : une offre large à marque ou en vrac ; des alternatives végétales pour les autres clients.



Catégorie confitures et tartinables : plus de 30 parfums différents déclinés dès la portion individuelle aux gros formats.

